

Fat Fryer: Beha F19/1



Produsert i Norge

Design/konstruksjon

Frityren er et viktig apparat i hotell- og restaurantkjøkken, skipsbysse og ikke minst for kjøkken på offshore installasjoner. Beha frityr F19/1 er blitt til gjennom et omfattende testprogram som bygger på solide erfaringer og grundige prøver. Frityren er i likhet med andre Beha-produkter laget av rustfritt stål.

Skapdøren er høyrehengslet.

Det er justerbare ben for feste til gulv/dørk.

F19/1 er godkjent av Nemko og tilfredtiller også SOLAS krav til sikkerhet om bord på skip.



Bruk

Selve oljekummen har en utvidet øvre del som hindrer overløp.

Tappekranen er lett tilgjengelig i skapet under frityrkummen. I skapet er det et avtappingskar utstyrt med sil.

Frityren har også et fast lokk over kummen som en ekstra sikkerhet.

Strømforsyning:

Spenning 230/400/440V-3fase

Andre spenninger på forespørsel

Tilbehør:

Kurver

Kapasitet:

19 liter

- LETT Å RENGJØRE
- HØY KAPASITET
- GOD VARMEFDELING
- SIKKER BETJENING
- LANG LEVETID
- RESIRKULERBAR

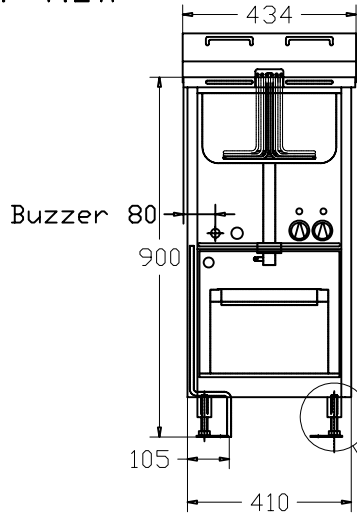


10.11

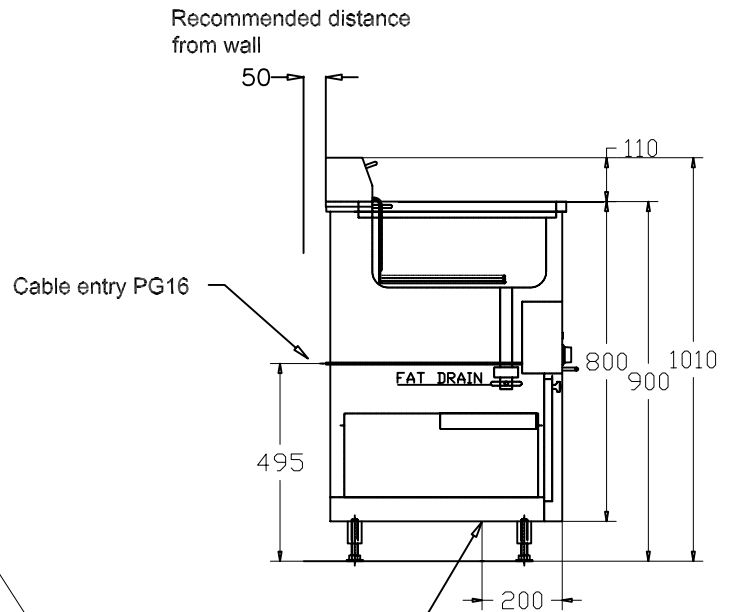
| Voltage | Rated Power | Recommended fuse | Weight |
|----------|-------------|------------------|--------|
| 440/3/60 | 9,0kW | 16A | 57kgs |

**FAT FRYER
BEHA F19/1**

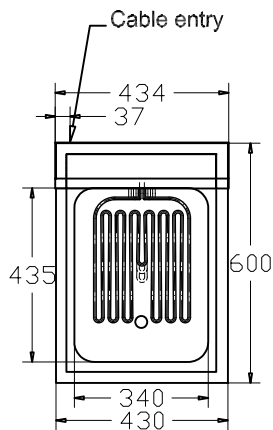
FRONT VIEW



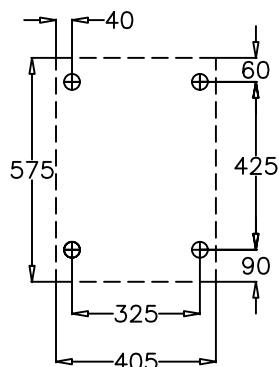
LEFT VIEW



TOP VIEW



BOTTOM VIEW



FLOOR FASTENING DETAIL

